

ห่อหนึ่งไก่

เครื่องปรุง

เนื้ออกไก่หั่นชิ้นเล็ก	300	กรัม
มะเขือเปราะผ่าสี่	5	ลูก
มะเขือพวง	1/4	ถ้วย
ถั้วฝักยาวหั่นท่อนขนาด 1 ซม.	2	ฝัก
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ
วุ้นเส้นแห้งแช่น้ำจนนุ่มตัดท่อนสั้น	1/2	ถ้วย
ข้าวคั่วโขลก น้ำ ซอิ้วขาว อย่างละ	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ต้นหอมหั่นหยาบ	2	ต้น
ผักชีหั่นหยาบ	2	ต้น
ใบตองสำหรับห่อและไม้กลัด		

เครื่องแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออก		
แช่น้ำจนนุ่ม	5	เม็ด
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ข่าหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	3	ต้น
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	1/2	ช้อนชา
กระเทียมไทย	20	กลีบ
หอมแดงหั่น	3	หัว
ขมิ้นสดหั่น	1/2	ช้อนชา
ถั่วเน่าแผ่นปิ้งไฟพอหอม	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระเทียม หอมแดง ขมิ้น และถั่วเน่า โขลกรวมกันจนละเอียด เข้ากันดี ตักน้ำพริกแกงที่โขลกใส่อ่างผสม 2 ซ้อนโต๊ะ (น้ำพริกที่เหลือเก็บไว้)
2. ใส่ไก่ลงในอ่างน้ำพริกแกง เคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั่วฝักยาว ใบมะกรูด รุนเส้น ข้าวคั่ว และน้ำปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาวและเกลือ ใส่ต้นหอมและผักชี คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นึ่งไก่ต้มจนเป็นแผ่นกว้าง 5 นิ้ว เช็ดให้สะอาดเจียนปลายให้แหลมทั้งสองด้าน วางซ้อนสลับหัวท้าย ตักเครื่องที่ผสมใส่พอประมาณ ห่อเป็นทรงสูง นึ่งไก่ต้มจนเป็นเตี๊ยมทอดตรงกลาง กลัดด้วยไม้กลัด ทำจนหมด เรียงใส่ลังถึง นำไปนึ่งในน้ำเดือดด้วยไฟกลาง นานประมาณ 10 นาที หรือจนสุก
4. แกะห่อไก่ต้มออก จัดใส่จาน เสริฟพร้อมๆ